

# Pommes de terre farcies au lard et Reblochon, champignons à la crème

✂ Préparation **15 mn** | 🍳 Cuisson **50 mn** | ⌚ Temps Total **1 h 05 mn** |

## Ingrédients / pour 2 personnes

- 4 pommes de terre moyennes
- 150 g de Reblochon
- 5 ou 6 fines tranches de lard fumé (ou des lardons)
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 3 ou 4 branches de persil
- 1 boîte de champignons de Paris
- 1 gousse d'ail
- Poivre et sel

## PRÉPARATION

- 1** Lavez convenablement les pommes de terre, essuyez-les et emballez-les séparément dans du papier alu. Faites-les cuire au four à 200°C pendant 30 à 40 minutes.

---

- 2** Pendant ce temps, coupez le Reblochon en dés, le lard en morceaux, égouttez et rincez les champignons, rincez le persil et ciselez-le, épluchez l'ail et émincez-le.

---

- 3** Quand les pommes de terre sont cuites, coupez le dessus et évidez-les avec une cuillère. Gardez la chair des pommes de terre, mettez-la dans un saladier et écrasez-la à la fourchette.

---

- 4** Faites revenir le lard dans une poêle sans matière grasse et ajoutez-y les dés de Reblochon. Laissez fondre le fromage 2 ou 3 minutes et ajoutez le tout dans la saladier.

---

- 5** Ajoutez un peu de crème fraîche (quelques cuillères à soupe), salez et poivrez. Ajoutez la moitié du persil ciselé. Mélangez le tout et farcissez-en les pommes de terre. Repassez les pommes de terre au four pour 10 minutes à 180°C.

### Pour finir

Pendant ce temps poêlez les champignons et l'ail, ajoutez le reste du persil et de crème fraîche. Laissez mijoter pour que la sauce épaississe

un peu, salez et poivrez. Servez les pommes de terre avec les champignons à la crème.